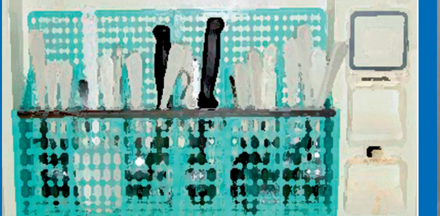




fiche nettoyage et désinfection : quelle organisation ?



les principes à respecter

COMMENT CHOISIR SES PRODUITS ?

Généralités

Les produits choisis doivent être :
- Compatibles avec votre activité
- Adaptés avec l'utilisation prévue (ex : utilisation pour le sol)
- Non odorants.

Chaque produit doit être muni d'une fiche technique indiquant notamment le mode d'emploi (matériel, concentration, température, temps de contact).
Le prix doit être rapporté à la concentration. C'est le coût de consommation qui compte et non le prix au litre.

LES DETERGENTS

Vérifier la compatibilité du produit avec les matériaux et les équipements (risques éventuels d'altération…).

LES DESINFECTANTS

Vérifier sur l'étiquetage du bidon la présence du numéro d'homologation du ministère de l'agriculture garantissant l'efficacité désinfectante.

LES PRODUITS MIXTES

Un produit mixte est un produit ayant une action détergente et désinfectante. Il peut être intéressant de le choisir pour gagner du temps lors de l'entretien au quotidien.
Comme pour les désinfectants préférez un produit homologué.

le saviez-vous ?

Nettoyage
Le nettoyage permet d'obtenir une propreté visuelle. On utilise un produit nettoyant appelé détergent.

Désinfection
La désinfection permet d'obtenir une propreté microbiologique. On utilise un produit désinfectant.

La réglementation des produits chimiques évolue, soyez vigilants.
Plus d'informations sur **www.inrs.fr**

les obligations en matière de sécurité

Le stockage des produits d'entretien doit être isolé du laboratoire.

« *Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où des denrées alimentaires sont manipulées* » (Règlement 852/2004 Annexe II Chapitre 1 art. 10).

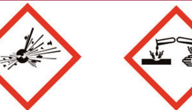
Le danger de chaque produit doit être connu de toute l'entreprise.

Regarder sur la fiche technique l'indication du danger de vos produits :


Toxicité aiguë


Danger pour le milieu aquatique


Explosif


Corrosif


Comburant


Facilement inflammable


Irritant



Etape 1 Jeter les déchets / ranger

Etape 2 Dégraisser

Etape 3 Rincer

Etape 4 Désinfecter

Etape 5 Rincer

Etape 6 Eliminer l'eau de rinçage

Penser à nettoyer avec TACT
T pour Temps d'application
A pour Action (huile de coude)
C pour Concentration (dosage)
T pour Température d'action
(4 paramètres à maîtriser pour réaliser un bon nettoyage et une bonne désinection)

Commencer toujours du haut vers le bas et du moins sale au plus sale



nettoyage et désinfection

COMMENT ORGANISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION ?

affichez-moi !

L'affichage du plan de nettoyage et désinfection permet de conduire convenablement les différentes étapes au quotidien, pour chaque zone ou local (exemple : laboratoire, boutique, chambre froide, réserve,...).

Exemple de plan de nettoyage et désinfection :

Zone : boutique

Surface et matériel	Fréquence	Produit nettoyant et désinfectant	Dosage	Méthode
Sols	1 à 2 fois par jour	Nom Produit	5%	Utilisation à l'eau chaude Pulvériser le produit avec la centrale de nettoyage. Brosser, Laisser agir 15 min. Rincer, racler.
Banque réfrigérée .	1 fois par jour	Nom Produit	1%	Utilisation à l'eau chaude Seau, lavette. Laisser agir 10 min, rincer.

Zone : laboratoire

Surface et matériel	Fréquence	Produit nettoyant et désinfectant	Dosage	Méthode
Sols	1 à 2 fois par jour	Nom Produit	5%	Utilisation à l'eau chaude. Pulvériser le produit avec la centrale de nettoyage. Brosser, Laisser agir 15 min. Rincer, racler.
Murs	1 fois par semaine	Nom Produit	5%	Utilisation à l'eau chaude. Pulvériser le produit avec la centrale de nettoyage. Brosser, Laisser agir 15 min. Rincer, racler.
Plan de travail	Après chaque	Nom Produit utilisation	2%	Utilisation à l'eau chaude. Pulvériser le produit avec la centrale de nettoyage. Brosser, laisser agir 10 min, rincer.

LE CAS PARTICULIER DE L'EAU DE JAVEL

- L'utilisation de l'eau de javel n'est pas interdite.
- **Elle n'est pas recommandée pour la désinfection** des revêtements de vos locaux. Vous pouvez l'utiliser pour désinfecter votre matériel (particulièrement dans le cas des MRS).
- L'eau de Javel doit être utilisée correctement : Dosage à respecter (voir sur le bidon ou le berlingot), date de péremption non dépassée, utilisation à l'eau froide et stockage à l'abri de la lumière.
- Préférez un produit homologué (la norme NF de désinfection garantit l'usage au contact des aliments).



juin 2011 - Rédaction : Réseau alimentaire des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Rhône Alpes - Conception : Imprimerie Salomon





